

MAURO ROSSI*

Celiachia: nuove frontiere per la dieta gluten free

Lettura tenuta il 23 febbraio 2017 - Pisa, Sezione Centro Ovest

(Sintesi)

La celiachia o enteropatia glutine-sensibile rappresenta una delle forme più diffuse di intolleranze alimentari. La malattia si manifesta in individui geneticamente suscettibili, in seguito a ingestione del glutine da frumento tenero (*Triticum aestivum*) e duro (*Triticum durum*) o delle corrispondenti proteine presenti in diversi altri cereali tra cui, i più comuni, risultano orzo (*Hordeum vulgare*) e segale (*Secale cereale*). La tossicità dell'avena (*Avena sativa*) è stata recentemente rivista per cui è ora considerata un cereale non tossico. L'intolleranza era considerata una malattia dell'età pediatrica fino a circa venti anni fa. Negli ultimi anni è invece notevolmente cresciuto il numero di casi in cui si manifesta nell'adulto. L'unico approccio terapeutico al momento efficace è la dieta completamente priva di glutine, da seguire per tutta la vita. Il rigido mantenimento di una tale dieta non è comunque di semplice attuazione, considerato che piccole quantità di glutine sono state identificate in fonti alimentari non sospette e rappresenta, comunque, una restrizione abbastanza forte che giustifica gli sforzi della ricerca tesi a trovare delle strategie alternative. In particolare, le nuove strategie tecnologiche in questo settore si basano sull'impiego di enzimi microbici di grado alimentare. Un primo approccio coinvolge l'impiego di prolil-endopeptidasi, in grado di idrolizzare completamente le molecole di glutine presenti nell'alimento. Gli studi in questo settore sono condotti da diversi laboratori europei e sono rivolti sia allo sviluppo di formulazioni da poter assumere contemporaneamente al pasto, che al trattamento preventivo delle farine, da impiegare successivamente per la preparazione di prodotti da forno. Più recentemente è stato valutato con successo l'impiego di un altro enzima, la transglutaminasi microbica, come trattamento preventivo

* Istituto di Scienze dell'Alimentazione del CNR, Avellino

delle farine finalizzato a “mascherare” le sequenze tossiche del glutine nei confronti dei linfociti del celiaco. Questa metodologia, sviluppata nei laboratori del CNR, offre il vantaggio rispetto alla prima di mantenere inalterate le proprietà tecnologiche del glutine. Una prima serie di studi clinici ha consentito di dimostrare la tollerabilità del prodotto in una buona percentuale della popolazione celiaca esaminata. I celiaci rappresentano una popolazione in continua espansione anche perché, con il miglioramento delle metodiche di screening, è aumentato il numero di casi individuabili. Fortunatamente, sulla base dei recenti risultati della ricerca agroalimentare, non appare più improbabile che la completa dipendenza da cibo privo di glutine possa essere definitivamente superata in tempi brevi.